

<<食品包装技术>>

图书基本信息

书名：<<食品包装技术>>

13位ISBN编号：9787501966998

10位ISBN编号：7501966990

出版时间：2009-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：章建浩

页数：293

字数：361000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<食品包装技术>>

内容概要

本书是在《食品包装技术》第一版教材基础上，参考国家“十五”规划教材《食品包装学》修订而成，系统而全面地介绍了食品包装材料、包装原理、包装技术和设备、各类食品包装方法、包装标准和法规，并在内容编排上力求体现高等职业教育的特色。

与本书配套出版的电子版多媒体教材力求以翔实生动的图片和动态资料，反映当代国际有关食品包装新工艺、新技术、新装备等最新技术成果和发展方向。

本书也可作为食品与包装相关专业的科研、设计、生产的工程技术人员和商贸流通领域管理人员的实用参考书。

<<食品包装技术>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 包装的基本概念 第二节 包装与现代社会生活 第三节 食品包装概论第二章 纸类包装材料及其包装容器 第一节 纸类包装材料的特性及其质量指标 第二节 包装用纸和纸板 第三节 包装纸箱 第四节 包装纸盒及其他包装纸器第三章 食品包装塑料材料及其包装容器 第一节 塑料的基本概念、组成及包装性能 第二节 食品包装常用的塑料树脂 第三节 软塑包装材料 第四节 塑料包装容器及制品 第五节 食品用塑料包装材料的选用第四章 金属、玻璃、陶瓷包装材料及容器 第一节 金属包装材料及容器 第二节 玻璃、陶瓷包装材料及容器第五章 食品包装原理与方法 第一节 环境因素对食品品质的影响 第二节 包装食品与微生物控制 第三节 包装食品的品质变化及控制第六章 食品包装基本技术及其设备 第一节 食品的充填及灌装技术 第二节 裹包及袋装技术 第三节 装盒与装箱技术及其设备 第四节 热收缩和热成型包装技术 第五节 封口、贴标、捆扎包装技术设备第七章 食品包装专用技术及其设备 第一节 防潮包装技术 第二节 改善和控制气氛包装技术 第三节 脱氧包装技术 第四节 食品无菌包装技术 第五节 微波食品包装技术第八章 各类食品包装 第一节 果蔬类食品包装 第二节 畜禽肉类产品包装 第三节 水产品包装 第四节 蛋奶饮料类食品包装 第五节 其他类食品包装第九章 食品包装标准与法规 第一节 国际有关食品包装的标准与法规 第二节 我国食品包装法规与标准 第三节 食品包装技术规范与质量保证第十章 食品包装设计 第一节 包装策略和设计方法 第二节 包装造型与结构设计 第三节 包装装潢设计 第四节 包装系统设计主要参考文献

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>